FRIGGITRICE DA INCASSO A ZONA FREDDA
CON TERMOSTATO DI COMANDO,
COMMUTATORE E TERMOSTATO DI SICUREZZA

FRITEUSE ENCASTRABLE A ZONE FROIDE
AVEC THERMOSTAT DE COMMANDE,
COMMUTATEUR ET THERMOSTAT DE SECURITE

BUILT-IN FRYER WITH A COLD ZONE
WITH THERMOSTATIC CONTROL,
SWITCH, AND SAFETY THERMOSTAT

EINBAUFRITEUSE “MIT KÄLTEZONE“
BEDIENTHERMOSTAT,
SCHALTER UND SICHERHEITSTHERMOSTAT

FREIDORA EMPOTRABLE CON ZONA FRÍA,
TERMOSTATO DE MANDO,
COMMUTADOR Y TERMOSTATO DE SEGURIDAD

INBOUWFRITEUSE MET KOUDE ZONE
MET BEDIENINGSTHERMOSTAAT,
SCHAKELAAR EN VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Istruzioni per l’uso

Mode d’emploi

Directions for use

Gebrauchsanweisung

Modo de empleo

Gebruiksaanwijzing

Indice

Indice	página
Instrucciones para la instalación	39
Empotramiento	40
Puesta en servicio	41
Consejos importantes	45
Sugerencias útiles	46
Mantenimiento	47

Inhoud

Inhoud	pagina
Installatie	48
Inbouw	49
Ingebruikname	50
Belangrijke raadgevingen	54
Gebruikstips	55
Onderhoud	56

Installatie

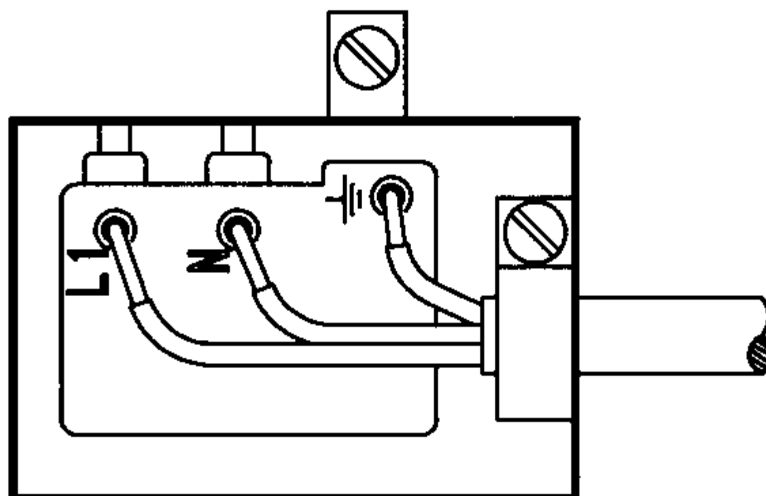
- Men moet in het toevoercircuit een tweepoligestroomverbreker voorzien waarvan de opening van de kontaktpunten groter is dan 3 mm.

- Een zekering van 16 Ampère is noodzakelijk.

- Uw friteuse SEFR536X verbruikt 2.200 Watt. Bijgevolg is het belangrijk dat uw elektrische installatie dit vermogen zonder gevaar kan leveren. **De friteuse moet IN IEDER GEVAL aangesloten zijn met een stecker voorzien van een aardig.**

ZORG IN ELK GEVAL VOOR EEN TUSSENRUIMTE VAN MINIMUM 5 CM TUSSEN DE ONDERKANT VAN DE FRITEUSE EN DE ONDERLIGGENDE PLAAT VAN HET KEUKENMEUBEL.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

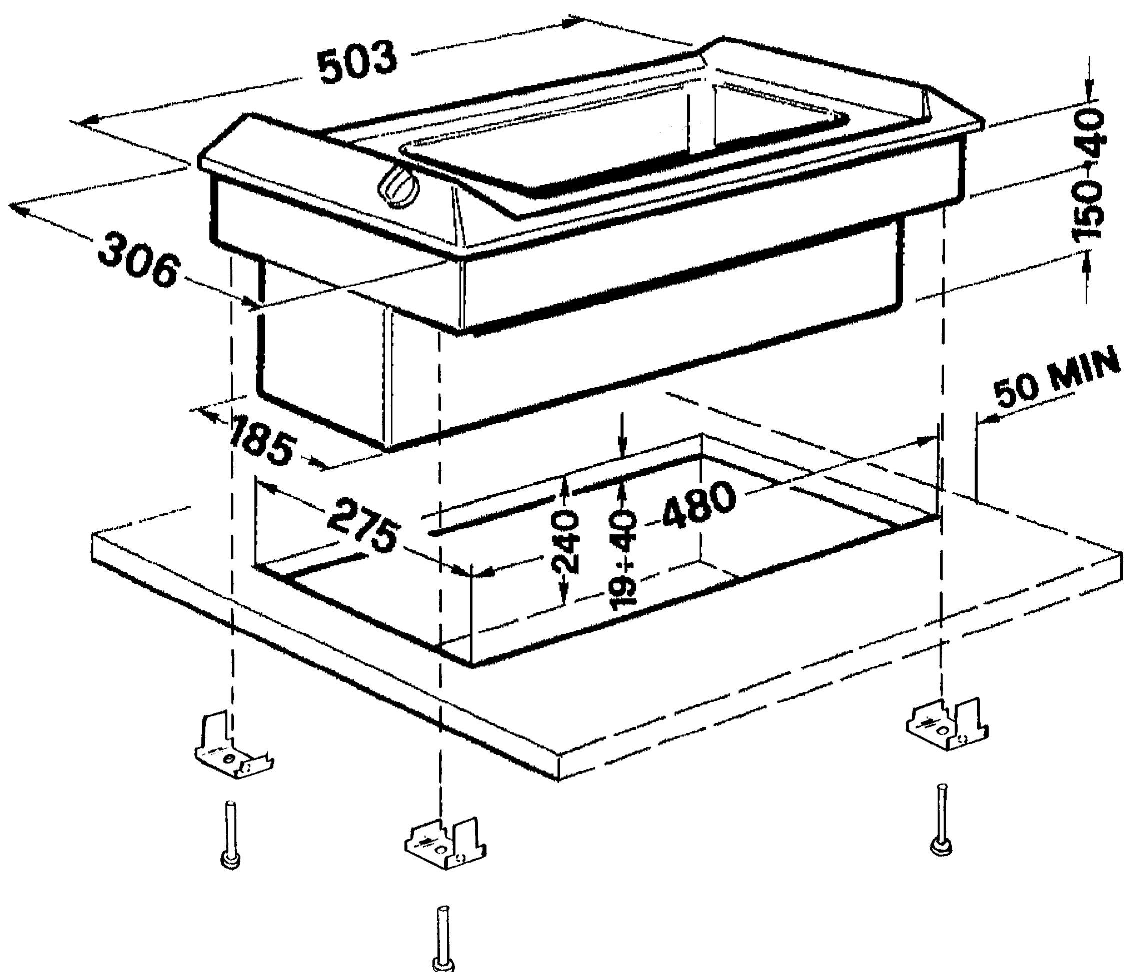


Inbouw

Deze friteuse kan in een werkblad of een keukenmeubel worden ingebouwd. Zaag daartoe de vorm van de friteuse uit het draagvlak.

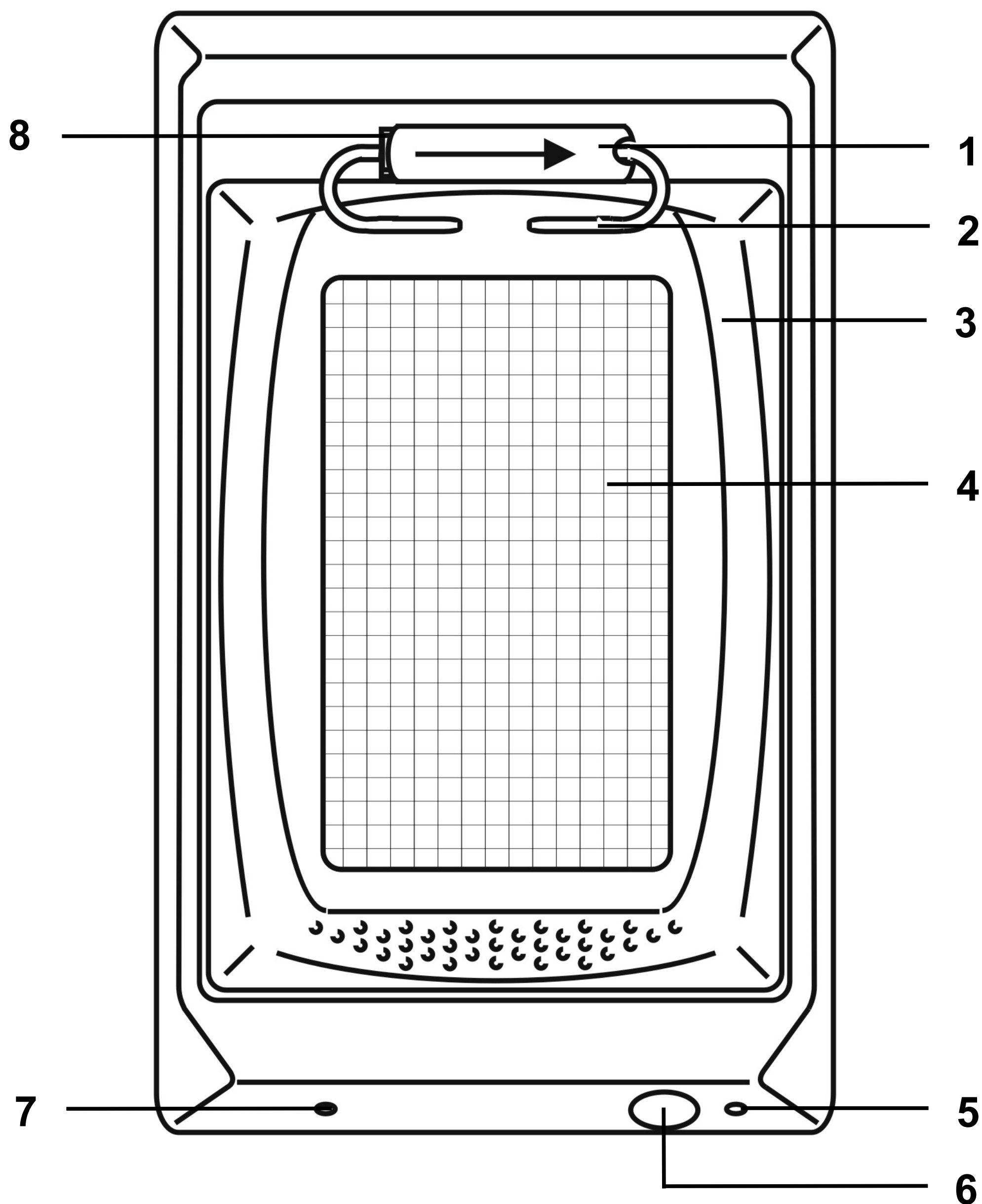
Het draagvlak kan uit om het even welk materiaal bestaan : metselwerk, hout, metaal, graniet, gelaagd materiaal, enz.

Afmetingen van het toestel : 503,50 x 306 mm.
Afmetingen van de uit te zagen vorm : 480 X 275 mm



Ingebruikname

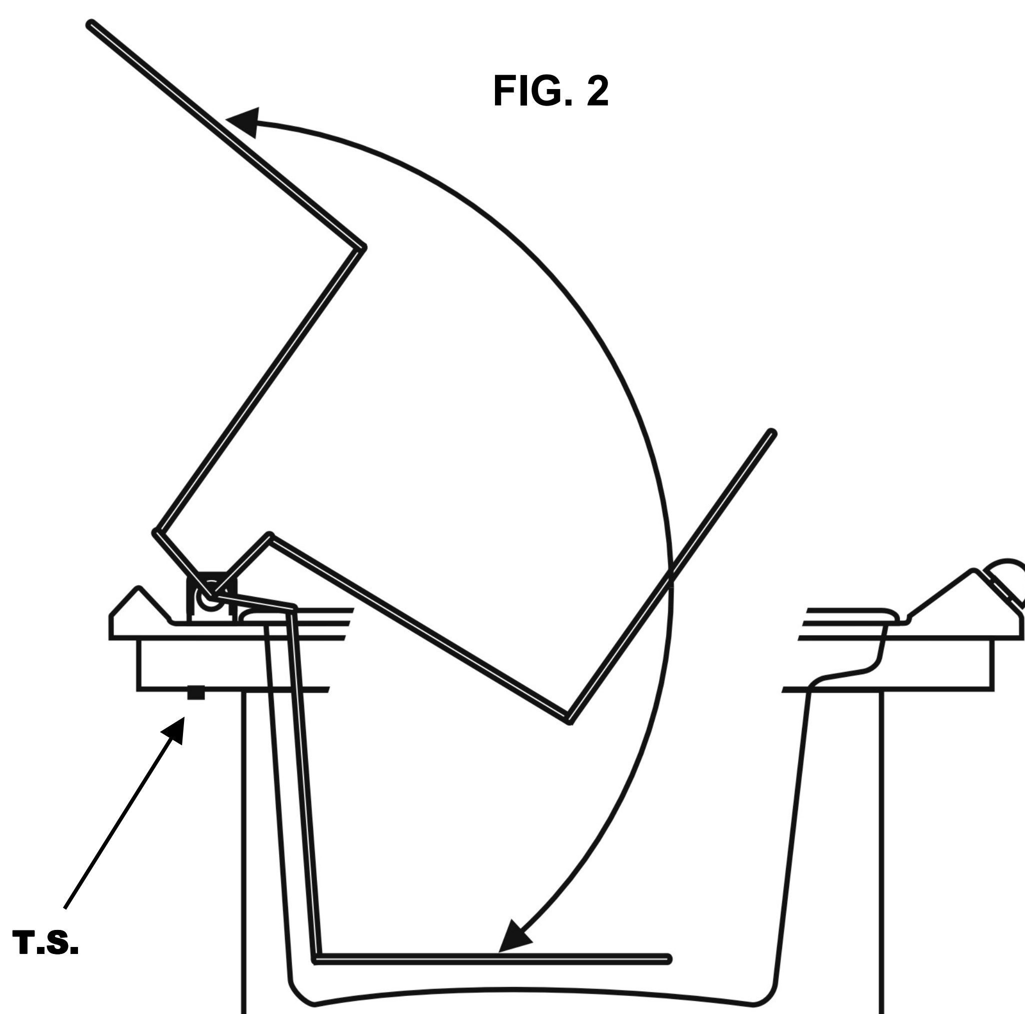
FIG. 1



1. Knip
2. Weerstand
3. Kuip
4. Mand
5. Verwarmingslampje
6. Temperatuurkeuzeschakelaar
7. Controlelampje aan/uit
8. Scharnier

De inbouwplaat wordt in het werkblad bevestigd. Daarna kunt u, in de aangegeven volgorde, de volgende elementen plaatsen :

1. de kuip met olie
2. de weerstand, die u op zijn scharnier naar beneden draait om hem in de kuip te plaatsen
3. de mand.



De antiborrelkuip in roestvrij staal

De kuip in roestvrij staal is een belangrijk onderdeel van uw friteuse met koude zone. Haar **bijzondere vorm** werd speciaal geanalyseerd en ontworpen voor een maximaal gebruik van de koude zone en een maximale veiligheid, waarbij wordt vermeden dat de olie tijdens het gebruik van de friteuse over de rand borrelt. Dit exclusieve model werd gedeponeerd.

Alle esthetische kenmerken die aan de kuip haar unieke uiterlijk geven (buigingen, hellingen, hoogteverschillen) beantwoorden aan een reeks **technische vereisten.** Hoofddoelstelling is het in bedwang houden van de opspattende olie op het ogenblik dat ijs- of waterdeeltjes in de frituurolie terechtkomen. Dat gebeurt bijvoorbeeld wanneer diepgevroren producten of producten die veel water bevatten, gefrituurd worden.

De kuip bestaat uit **5 zones**:

De bodem van de kuip : Rondom de bodem van de kuip werd een groef met een diepte van 11 mm aangebracht. Daarin worden afvalstoffen verzameld en opgeslagen. Het olievolume in de koude zone kon daardoor met 0,4 liter worden teruggebracht.
Bovendien zorgt de groef voor een uitstekende stabiliteit van de kuip.

De koude zone : De laag olie onder de weerstand beweegt niet. Wanneer het verwarmingsvermogen maximaal wordt aangewend, bereikt de temperatuur in de opslaggroef voor afvalstoffen 70°C.

De warme zone : Een warmtevolume van ongeveer 3 liter olie, dat ononderbroken door een convectiebeweging wordt gemengd, maakt het mogelijk om zonder belangrijke afkoeling van de olie 750 gram frieten in een keer te frituren.

De borrelzone : Dankzij een volume van ongeveer 5 liter in de borrelzone, verdwijnt het gevaar dat de olie die opspat wanneer diepgevroren producten of producten met een hoog vochtigheidsgehalte worden gefrituurd, over de rand borrelt. De opspattende olie komt op het horizontale vlak van de laatste zone terecht, waardoor eventuele ongelukken met kokende frituurolie worden vermeden.

De afdruip- en recuperatiezone : In deze zone wordt de opspattende olie verzameld. Dankzij de golvingen en hellingen worden de druppeltjes opnieuw naar de frituurkuip gevoerd.

Oververhittingsbeveiliging

De beveilingsthermostaat voert een tweede temperatuurmeting uit. Wanneer zich een probleem voordoet, wordt de elektrische stroomtoevoer automatisch onderbroken. De stroomtoevoer wordt niet automatisch hersteld. Dat dient manueel te gebeuren door een door Smeg erkend technicus (Fig. 2/T.S.). Die dient meteen ook het frituurbad te vervangen.

Belangrijke raadgevingen

1. De kuip moet worden gevuld totdat het niveau van de olie zich tussen de minimum- (3 liter) en maximumstreepjes (3,5 liter) op de verticale wand van de kuip bevindt.

2. De weerstand van de friteuse met koude zone mag nooit in werking worden gesteld wanneer hij in aanraking is met de lucht; hij moet **altijd** in olie of vet zijn ondergedompeld. Dat betekent ook dat u stukken vet nooit rechtstreeks op de weerstand mag laten smelten.

Opgelet :
Als u dierlijk of plantaardig vet gebruikt, dient u dat te smelten voor u het in de friteuse giet.

3. Als u in plaats van olie vet gebruikt, prikt u best (met een mes of vork) gaatjes in het vet, voor u de friteuse aanzet. Zo vermijdt u spatten, als zich onder het gestolde vet een luchtbel zou bevinden. Ga voorzichtig te werken om de sondes op de weerstand niet te beschadigen.

4. **Onbewaakte kinderen of gehandicapten mogen het toestel niet gebruiken.**
   Er moet toezicht gehouden worden op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.

Gebruikstips

De ideale frituurtemperatuur ligt tussen 160° en 185°C. Boven die temperatuur gaat de kwaliteit van de olie er snel op achteruit.

Wanneer u te lage temperatuur gebruikt, zal het voedsel niet dichtgeschroeid zijn en doordronken zijn met vet.
Vanzelfsprekend moeten grotere stukken langer bakken. U moet de temperatuur zo kiezen dat het voedsel van binnen goed gebakken is en tergelijkertijd niet verbrand is van buiten.

De door u gekozen temperatuur is bereikt, wanneer het groene lampje uitgaat.

Stand van de knop volgens het soort te bakken voedingsmiddel. De opgegeven stands kunnen worden aangepast in functie van de hoeveelheid te frituren voedingsmiddelen en de eigen smaak.

STAND VAN DE THERMOSTAAT	**BEREIDING**	Optimale hoeveelheid	Maximum hoeveelheid
1 (=160°)	frieten (voorbakken)	500 gr	750 gr
	Kippenboutjes, kippenvleugels	*	*
1-2 (=170°)	beignets, vis	*	*
2 (=180°)	Kroketten, kaasproducten	250 gr	350 gr
2-3 (=185°)	frieten (afbakken)	500 gr	750 gr

* Deze waarden zijn in de eerste plaats afhankelijk van het volume. Zorg ervoor dat de etenswaren altijd volledig in het frituurvet zijn ondergedompeld.

Onderhoud

Vooraf steeds het toestel uitschakelen en volledig laten afkoelen.

De friteuse is geheel demonteerbaar (doe het tegengestelde van de ingebruikname), waardoor alle onderdelen gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt. Dankzij een « afdruip »-stand kunt u het verwarmingselement vastzetten tijdens de schoonmaakbeurt.

☞ Scharnier : de « afdruip »-stand

Het aluminium scharnier dat het mogelijk maakt de weerstand tijdens onderhoudsbeurten weg te klappen, is uitgerust met een blokkeringsknip in roestvrij staal. Door die knip naar recht te schuiven, blijft de weerstand boven de kuip “hangen”, terwijl de olie of het vet uit de kuip loopt.

☞ Deksel

De antiborrelkuip wordt afgesloten met een deksel in roestvrij staal. Dat moet u verwijderen wanneer u het toestel gebruikt.

De inbouwplaat : maakt u schoon met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal. Opdat de plaat zijn glans zou behouden, gebruikt u best geen schuursponsjes of schuurmiddelen.

De kuip en het deksel in roestvrij staal kunt u met een afwasmiddel samen met de rest van de vaat afwassen. Aarzel niet ze in uw vaatwasmachine te plaatsen.

De mand : kunt u met een afwasmiddel samen met de rest van de vaat afwassen.

De weerstand : reinigt u met een vochtige doek.